ТОРТ

100

РЕЦЕПТОВ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

К предлагаемым рецептам необходимы:
1. желание
2. возможности
3. усилия
... и только тогда вы сможете приготовить
и съесть нижеследующее...

- 100 рецептов тортов
  - ОГЛАВЛЕНИЕ
  - 1. "ЧУДО"
  - 2. "ПОЦЕЛУЙ НЕГРА"
  - 3. "БАНЯ"
  - 4. "МЕДОВЫЙ - 1"
  - 5. "ТОРТ С ЧЕРНОСЛИВОМ"
  - 6. "ЮБИЛЕЙНЫЙ"
  - 7. "БЕЗЕ"
  - 8. "ЧЕРЕМУХОВЫЙ - 1"
  - 9. "ЗЕБРА"
  - 10. "ЧЕРНЫЙ МАКЛЕР"
  - 11. "АНЕЧКА"
  - 12. "НАПОЛЕОН - 1"
  - 13. "ШАХМАТНАЯ ДОСКА"
  - 14. "МЕДОВЫЙ - 2"
  - 15. "ЧЕРЕМУХОВЫЙ - 2"
  - 16. "ГОРЧИЧНЫЙ"
  - 17. "МУРАВЕЙНИК"
  - 18. "ТОРТ С МАКОМ"
  - 19. "ЧЕБУРАШКА"
  - 20. "ПРАГА - 1"
  - 21. "МИШКА"
  - 22. "ПТИЧЬЕ МОЛОКО"
  - 23. "РЫЖИК"
  - 24. "КОЛБАСКА"
  - 25. "ЖИВОГЛОТ"
  - 26. "ДЖУЛЬЕТТА"
  - 27. "ПРАГА - 2"
  - 28. "КОФЕЙНЫЙ"
  - 29. "СЛОЕНЫЙ"

- ○ 30. "МАКОВЫЙ"
- ○ 31. "АДМИРАЛЬСКИЙ"
- ○ 32. "БЕЗЕ - 2"
- ○ 33. "АВСТРИЙСКИЙ"
- ○ 34. "СВЕЖЕСТЬ"
- ○ 35. "МАКОВЫЙ - 2"
- ○ 36. "НАСТЯ"
- ○ 37. "ТЕТЯ ГАЛЯ"
- ○ 38. "АПЕЛЬСИНОВЫЙ"
- ○ 39. "ШОКОЛАДНЫЙ"
- ○ 40. "ЛЮБИ МЕНЯ"
- ○ 41. "ЦЫГАН"
- ○ 42. "БУТОРИНСКИЙ"
- ○ 43. "НАТАШИН"
- ○ 44. "КАРИНКА"
- ○ 45. "ИДЕАЛ"
- ○ 46. "СТАКАННИК"
- ○ 47. "КОРОЛЕВСКИЙ"
- ○ 48. "БЕЛОЧКА"
- ○ 49. "СМОРОДИНОВЫЙ"
- ○ 50. "ГУСИНЫЕ ЛАПКИ"
- ○ 51. "ИЗ ЧЕРНОСЛИВА"
- ○ 52. "ПАЙ"
- ○ 53. "ДЕНЬ И НОЧЬ"
- ○ 54. "БЕЗДЕЛУШКА"
- ○ 55. "ПОПРОБУЙ"
- ○ 56. "БЕЛОЧКА - 2"
- ○ 57. "МАРГАРИТА"
- ○ 58. "ЕЛЕНА"
- ○ 59. "НОЧКА"
- ○ 60. "КРЕМЛЕВСКИЙ"
- ○ 61. "ДОМАШНИЙ"
- ○ 62. "НАХОДКА"
- ○ 63. "ЛИМОННЫЙ ПАЙ"
- ○ 64. "БЕЗ ИМЕНИ"
- ○ 65. "НЕЗНАКОМКА"
- ○ 66. "ЧАК - ЧАК"
- ○ 67. "СКАЗКА - 1"
- ○ 68. "СКАЗКА - 2"
- ○ 69. "ВОДОЛАЗ"
- ○ 70. "МАША"
- ○ 71. "ЛИДА"
- ○ 72. "ЛАКОМКА"
- ○ 73. "ГРИЛЬЯЖ"

- ○ 74. "ИНДИАНА"
- ○ 75. "ОРЕХОВЫЙ"
- ○ 76. "ПРАЗДНИЧНЫЙ"
- ○ 77. "ПОЛЬ РОБСОН"
- ○ 78. "ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ"
- ○ 79. "ИЗ ПЕЧЕНЬЯ"
- ○ 80. "ИЗ ГЕРКУЛЕСА"
- ○ 81. "СЕМИСТАКАННИК"
- ○ 82. "ЗИМА"
- ○ 83. "НЕЖНЫЙ"
- ○ 84. "ПЕРВОКЛАШКА"
- ○ 85. "ТОРТИК"
- ○ 86. "КРУЧЕНЫЙ"
- ○ 87. "АЛЕНУШКА"
- ○ 88. "ПАЛОЧНЫЙ"
- ○ 89. "БЫСТРЫЙ"
- ○ 90. "МЕЧТА"
- ○ 91. "КИСЛЫЙ"
- ○ 92. "МАРМЕЛАДНЫЙ"
- ○ 93. "ЭКОНОМНЫЙ"
- ○ 94. "РИЖСКИЙ"
- ○ 95. "НАПОЛЕОН - 2"
- ○ 96. "СМЕТАННЫЙ"
- ○ 97. "МАННЫЙ"
- ○ 98. "СНЕЖНАЯ ГОРА"
- ○ 99. "МОРКОВНЫЙ"
- ○ 100. "РЕЗИНОВЫЙ"
- ○

ЕСЛИ ЛЮБИШЬ СДОБНОЕ

советуем

приготовить

1990 г.

100 рецептов тортов

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. "ЧУДО"
2. "ПОЦЕЛУЙ НЕГРА"
3. "БАНЯ"
4. "МЕДОВЫЙ - 1"
5. "ТОРТ С ЧЕРНОСЛИВОМ"
6. "ЮБИЛЕЙНЫЙ"
7. "БЕЗЕ"
8. "ЧЕРЕМУХОВЫЙ - 1"
9. "ЗЕБРА"
10. "ЧЕРНЫЙ МАКЛЕР"
11. "АНЕЧКА"
12. "НАПОЛЕОН - 1"
13. "ШАХМАТНАЯ ДОСКА"
14. "МЕДОВЫЙ - 2"
15. "ЧЕРЕМУХОВЫЙ - 2"
16. "ГОРЧИЧНЫЙ"
17. "МУРАВЕЙНИК"
18. "ТОРТ С МАКОМ"
19. "ЧЕБУРАШКА"
20. "ПРАГА - 1"
21. "МИШКА"
22. "ПТИЧЬЕ МОЛОКО"
23. "РЫЖИК"
24. "КОЛБАСКА"
25. "ЖИВОГЛОТ"
26. "ДЖУЛЬЕТТА"
27. “ПРАГА - 2"
28. "КОФЕЙНЫЙ"
29. "СЛОЕНЫЙ"
30. "МАКОВЫЙ"
31. "АДМИРАЛЬСКИЙ"
32. "БЕЗЕ - 2"
33. "АВСТРИЙСКИЙ"
34. "СВЕЖЕСТЬ"
35. "МАКОВЫЙ - 2"
36. "НАСТЯ"
37. "ТЕТЯ ГАЛЯ"
38. "АПЕЛЬСИНОВЫЙ"
39. "ШОКОЛАДНЫЙ"
40. "ЛЮБИ МЕНЯ"
41. "ЦЫГАН"

42. "БУТОРИНСКИЙ"
43. "НАТАШИН"
44. "КАРИНКА"
45. "ИДЕАЛ"
46. "СТАКАННИК"
47. "КОРОЛЕВСКИЙ"
48. "БЕЛОЧКА"
49. "СМОРОДИНОВЫЙ"
50. "ГУСИНЫЕ ЛАПКИ"
51. "ИЗ ЧЕРНОСЛИВА"
52. "ПАЙ"
53. "ДЕНЬ И НОЧЬ"
54. "БЕЗДЕЛУШКА"
55. "ПОПРОБУЙ"
56. "БЕЛОЧКА - 2"
57. "МАРГАРИТА"
58. "ЕЛЕНА"
59. "НОЧКА"
60. "КРЕМЛЕВСКИЙ"
61. "ДОМАШНИЙ"
62. "НАХОДКА"
63. "ЛИМОННЫЙ ПАЙ"
64. "БЕЗ ИМЕНИ"
65. "НЕЗНАКОМКА"
66. "ЧАК - ЧАК"
67. "СКАЗКА - 1"
68. "СКАЗКА - 2"
69. "ВОДОЛАЗ"
70. "МАША"
71. "ЛИДА"
72. "ЛАКОМКА"
73. "ГРИЛЬЯЖ"
74. "ИНДИАНА"
75. "ОРЕХОВЫЙ"
76. "ПРАЗДНИЧНЫЙ"
77. "ПОЛЬ РОБСОН"
78. "ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ"
79. "ИЗ ПЕЧЕНЬЯ"
80. "ИЗ ГЕРКУЛЕСА"
81. "СЕМИСТАКАННИК"
82. "ЗИМА"
83. "НЕЖНЫЙ"
84. "ПЕРВОКЛАШКА"
85. "ТОРТИК"

86. "КРУЧЕНЫЙ"
87. "АЛЕНУШКА"
88. "ПАЛОЧНЫЙ"
89. "БЫСТРЫЙ"
90. "МЕЧТА"
91. "КИСЛЫЙ"
92. "МАРМЕЛАДНЫЙ"
93. "ЭКОНОМНЫЙ"
94. "РИЖСКИЙ"
95. "НАПОЛЕОН - 2"
96. "СМЕТАННЫЙ"
97. "МАННЫЙ"
98. "СНЕЖНАЯ ГОРА"
99. "МОРКОВНЫЙ"
100. "РЕЗИНОВЫЙ"

1. "ЧУДО"

Тесто делать на паровой бане.

60 г. масла растопить с 1 стаканом сахара, добавить 2 ст.л. меда, 2 ч.л. водки, снять с огня временно, отдельно взбить 3 яйца и добавить в эту массу, снова поставить на огонь и добавить 2 ч.л. соды, мешать, пока не увеличится масса в 3 раза, снять с огня и всыпать 3 стакана муки. Разделить на 4 коржа.

КРЕМ: сметана + сахар.

2. "ПОЦЕЛУЙ НЕГРА"

ТЕСТО: 4 яйца; 1,5 стакана сахара; 1 стакан черемухи; 1 стакан молока или сметаны; 2 стакана муки; 1 ч.л. соды.

СИРОП: 1 ст. сахара; 1 ст. воды. Кипятить 1 мин., снять с огня и добавить коньяк или ликер и горячим сиропом пропитать.

КРЕМ: 0,5 литра сметаны; 1 ст. сахара. Выпекать 1 корж, разрезать пополам, пропитать сиропом.

3. "БАНЯ"

В узкую кастрюлю 1 яйцо, 1 ст.л. меда, 50 г. сливочного масла и 1/2 ст. сахара. Кастрюлю поставить в чашку с кипящей водой, все хорошо перемешать до однородной массы, добавить 1 ч.л. соды и 1 ст. муки, кастрюлю можно снять, тесто довести до пельменной густоты, из теста выпекать 6 коржей на листе, посыпанном мукой 3-5 мин., можно больше.

КРЕМ: 1/2 банки сгущенки; 200 г. масла.

4. "МЕДОВЫЙ - 1"

ТЕСТО: 2 яйца; 1 ст. сахара - взбить; добавить 3 ст.л. меда, орехи, 2 ст.л. сметаны, 1 ч.л. гашеной соды, 2 ст. муки.

КРЕМ: сметанный.

5. "ТОРТ С ЧЕРНОСЛИВОМ"

ТЕСТО: 0,5 стакана растопленного масла; 1,5 стакана сметаны; 0,5 ч.л. соли; 0,5 ч.л. соды. Тесто, как на пельмени, крутое. Выпечь 6 коржей: 2-потолще, 4-тонких.

КРЕМ:

1. сварить 1/2 кг чернослива, перекрутить на мясорубке, смешать с 1 ст. сахара.

2. 500 г. сметаны + 0,5 ст. сахара, взбить.

3. 300 г. размягченного масла взбить с 0,5 ст. сахара.

4. раскрошить 4 тонких коржа.

1 + 2 + 3 + 4 смешать. 2/3 крема намазать на один из коржей, вторым прикрыть и намазать оставшимся кремом, посыпать сверху крошкой, украсить черносливом и поместить под пресс на 2 дня.

ПРОДУКТЫ: 400 г. сливочного масла; 700 г. сметаны; 0,5 ч.л. соли; 0,5 кг. чернослива; 2 стакана сахара.

6. "ЮБИЛЕЙНЫЙ"

ПРОДУКТЫ: 4 яйца; 1,5 ст. сахара; 300 г. масла; 0,5 ч.л соды; 0,5 ч.л. уксуса; 2 ст. муки; 200 г. грецких орех; соль на кончике ножа. Желтки разотрите с сахаром и размягченным маслом, с солью, добавьте погашенную уксусом соду, всыпьте просеянную муку и замесите тесто, разделите его на 5 равных частей и каждую раскатайте в лепешку, выпекайте при температуре 180-200 гр.С, остывшие лепешки промажьте кремом, посыпьте измельченными орехами и соедините.

КРЕМ: белки взбить с сахаром (0,5 ст.) и вареньем или с протертой с сахаром клюквой.

7. "БЕЗЕ"

На 6 белков 6 ст.л. сахарной пудры. Хорошо взбить. Выпекать при температуре 120 гр. С.

КРЕМ: 400 г. масла взбить с 1 ст. сахара, добавить 6 взбитых желтков, рюмку водки и полстакана готового кофе.

8. "ЧЕРЕМУХОВЫЙ - 1"

ПРОДУКТЫ: 1 ст. сметаны; 0,5 ст. (даже меньше) черемухи; 1,5 ст. сахара; 3 яйца; 100 г. маргарина или масла; 0,5 ч.л. соды, погашенной уксусом; немного соли. Все замесить, как на густые оладьи, на сковородку и печь, остудить и разрезать вдоль пополам.

СИРОП ДЛЯ ПРОПИТКИ: 1 ст.л. коньяку или десертного вина; 1 ч.л. лимонного сока (лимонная кислота); 1 ст. сахара; 1 ст. воды. В кипящую воду всыпать сахар и кипятить до исчезновения крупинок, снять и охладить, в охлажденный сироп влить коньяк и сок и, если есть немного ванильного порошка. Холодный торт промочить холодным сиропом, а затем промазать кремом.

КРЕМ: 100 г. масла; 0,5 банки сгущеного молока, сбить до получения густой массы, смазать коржи и соединить, верх помазать, можно украсить.

9. "ЗЕБРА"

ПРОДУКТЫ: 5 яиц; 2 ст. сахара; 1 ст. сметаны; 100 г. масла; 1/2 ч.л. уксуса; 2,5 ст. муки; 1/2 ч.л. соды (соду гасим уксусом), можно меньше соды. Разделить тесто на 2 части, в одну добавить какао. В форму заливаем поочередно по ст.л. с середины.

10. "ЧЕРНЫЙ МАКЛЕР"

1 стакан смородинового варенья
1 стакан сахара
1 ст. ложка соды. Все перемешать и поставить на 1 час.
1 стакан молока
2 яйца
2 стакана муки. Все перемешать, печь до готовности.

11. "АНЕЧКА"

2,5 ст. муки; 100 г. слив. масла; 100 г. меда; 1 яйцо; 1 ст. сахара; 1-2 ст. сметаны; 20 шт. толченых грецких орехов. Выпечь 3 сочня, промазать сметаной, верх - глазурь.

12. "НАПОЛЕОН - 1"

400 г. масла; 2 ст. сахара; ст. сметаны; 2 яйца; сода; соль.

ТЕСТО: 200 г. масла растереть с сахаром, взбить 2 яйца, добавить соду, соль, ст. сметаны, взбить. Замесить не очень густое тесто и разделить на 6 частей.

КРЕМ: 1 ст. сахара вскипятить с 1-2 ст. воды, остудить сироп и постепенно влить в масло (200 г.), взбивая. Затем помазать каждый блин и положить тяжесть.

ГЛАЗУРЬ: 4 ст.л. сахара; 2 ст.л. молока; 2 ч.л. какао. Перемешать, вскипятить и обмазать торт.

13. "ШАХМАТНАЯ ДОСКА"

2 ст. молотой сухой черемухи заварить 2 ст. горячего молока, дать остыть. 2 ст. сахара растереть с 6 шт. яиц, добавить 200 г. масла, 2 ч.л. соды, 2,5-3 ст. муки. Все смешать, разделить на 3 части и печь. 500-700 г. сметаны взбить с сахаром. Испечь 3 коржа, 2 коржа промазать сметаной, а 3-ий разрезать на квадратики и уложить на смазанный корж в шахматном порядке, белые квадратики залить сметаной.

14. "МЕДОВЫЙ - 2"

Налить воду в кастрюлю, погрузить пустую кастрюлю в воду, после закипания воды положить 100 г. маргарина и 2 ст.л. меда. 3 яйца + 1 ст.л. сахара + 1 ч.л. соды (не гашеной) взбить и вылить в кастрюлю, потом добавить 2,5 ст. муки, сыпать тщательно помешивая 5-7 минут, выпекать 8 коржей (раскатать).

КРЕМ: 4 желтка + 1 ст.л. сахара взбить, затем добавить 1,5 ст. сливок, все это на огонь, мешать постоянно. Когда начнет загустевать, снять с огня и поставить в холод. 300 г. масла + 1 ст. сахара, все это взбить, перемешать всю массу. Смазать коржи.

15. "ЧЕРЕМУХОВЫЙ - 2"

ТЕСТО:

1) 1 ст. черемухи; 1 ст.л. крахмала; 1 ст.л. манной крупы; 1 ч.л. гашеной соды.

2) 1 ст. сахара; 3 яйца; 1 ст. сметаны; 1/4 ст. масла.

1) смешать с 2). В чудо печке выпекать 30-35 минут.

Крем сметанный. Пропитать сиропом.

16. "ГОРЧИЧНЫЙ"

1 яйцо взбить с 1 ст. сахара. 1 ст. кефира + 3 ст.л. растопленного сл. масла, соли (1/4 ч.л.) + муки до состояния густой сметаны. Если бы можно было выложить, то сначала будет горка, которая потом растекается. 1 л. соды + 1 ч.л. сухой горчицы залить 3 ч.л. воды, быстро размешать и вылить в тесто, перемешать и сразу выпекать.

КРЕМ: сахарная пудра + сметана.

17. "МУРАВЕЙНИК"

1/2 ст. сметаны; 1/2 ст. сахара; 200 г. маргарина; 4 ст. муки; щепотка соды (погасить уксусом 3-4 капли), замесить тесто, прогнать через мясорубку, крошку печь.

КРЕМ: 1 банка сгущенки (сварить); 200 г. масла перемешать, всыпать крошку, уложить на тарелку, сверху натереть шоколад.

18. "ТОРТ С МАКОМ"

1 ст. сметаны; 4 яйца; 1/2 ч.л. соды; 1 ст. сахара; 2 ст. муки; 2/3 ст. мака.

19. "ЧЕБУРАШКА"

Растереть 2 желтка, 1 ст. сахара, 100 г. сливочного масла, добавить 3 ст. муки, соду на кончике ножа. Смазать маслом глубокую разогретую сковородку или форму, ровно выложить на нее половину получившейся смеси, сверху осторожно положить варенье или натертые на крупной терке свежие яблоки, затем выложить остальную смесь, разровнять и поставить в духовку. Оставшиеся 2 белка взбить в пену, добавляя постепенно 3-5 ч.л. сахара. Когда торт будет почти готов, сверху на него положите взбитые белки - решеткой, звездами или шариками так, чтобы было красиво. Снова поставьте в духовку на медленный огонь, чтобы белки подсохли и чуть подрумянились.

20. "ПРАГА - 1"

1. 3 яйца + 1 ст. сметаны + 1,75 ст. муки + 1/2 ч.л. соды + 1/2 банки какао + 1 ст. сахара.

КРЕМ: 1/2 банки какао + 100 г. масла.

2. 1 ст. сахара с 1 яйцом; 2-3 ч.л. какао; 1/2 банки сгущенки; 1 ст. сметаны; 1/2 ч.л. соды, взбить; 1,5-2 ст. муки. Выпечь 2 коржа.

КРЕМ: 100 г. масла, 1/2 банки сг. молока, взбить.

21. "МИШКА"

Сахар растереть с маслом, добавить чуть соды, муку, хорошо перемешать, полученное т тесто разделить на 2 части, в одну из них добавить 3 ч.л. какао. Испечь 3 белых и 3 темных коржа. Темный смазать сбитой с сахаром сметаной, посыпать грецкими орехами.

ТЕСТО: 1 ст. сахара; 1 ст.л. масла; 1 ст. сметены; 1 ст. муки.

КРЕМ: 1 ст. сметаны; 2/3 ст. сахара; орехи.

ГЛАЗУРЬ: 50 г. слив. масла; 1 ст. сахара; 3 ч.л. какао; 3 ст.л. молока, варить.

22. "ПТИЧЬЕ МОЛОКО"

ТЕСТО: Растопить 130 г. масла, всыпать ст. сахара и размешать. Потом по одному взбить 4 яйца, погасить уксусом одну полную ч.л. соды и добавить в смесь, постепенно всыпать 1 ст. муки. Разделить тесто на 2 части, в одну из них добавить 3 ч.л. какао, выпечь 2 коржа на сковороде, смазанной маслом, температура около 180 гр. С, выпекать 35 минут, остудить, каждый корж разделить на 2 части.

КРЕМ: растереть 300 г. сл. масла с 1 ст. сахарного песка. Сварить манную кашу из 2 ст. молока и 3 ст.л. манки. Остудить, натереть на мелкой терке 1,5-2 лимона вместе с коркой и добавить в остывшую манную кашу, туда же положить частями масло с сахаром. Крем взбить и поставить в холодильник на 20 мин. Этим кремом слоем в 1,5-2 см смазать все пласты торта, верхний корж и бока смазать теплым шоколадом.

ШОКОЛАД: 2 ст.л. сметаны; 2 ч.л. какао; 3 ст.л. песка; добавить кусочек масла и снова кипятить до загустения.

23. "РЫЖИК"

2 яйца; 1 ст. сахара растереть; 2 ст. меда; 2 ч.л. соды погасить уксусом; 100 г. маргарина натереть; все смешать и подогреть на плите. Затем добавить 3 ст. муки, замесить тесто, разделить на 7-8 частей.

КРЕМ:

1. 3 желтка + 1 ст. сахара взбить, добавить 1 ст.л. муки, 1 ст.л. молока, все смешать и нагревать, до кипения не доводить. Остудить и взбить 200 г. масла.

2. 3 белка + 1 ст. сахара взбить.

Смешать 1. и 2. и промазать коржи.

24. "КОЛБАСКА"

1 ст. сахара, 200 г. сл. масла, 4 ст.л. молока, 1 яйцо, 400 г. печенья, 2 ст.л. какао, 1/3 ст. сахара.

Молоко и масло растопить на медленном огне + какао до полного растворения сахара. Белок взбить с 1/3 ст. сахара, желток растереть с оставшейся частью сахара. Все это смешать, печенье размельчить и залить этой смесью. Полученную массу выдерживают один час при нормальной температуре, затем сворачивают в форме колбаски и кладут в холодное место до полного застывания.

25. "ЖИВОГЛОТ"

2 яйца растереть с 1 ст. сахара, 200 г. маргарина, 1/2 ст. орех размельчить (раскатать скалкой), 1/4 ст. молока вскипятить, растворить 2 ч.л. какао, 1 ч.л. соды, смесь вылить в тесто, добавить 1,5 ст. муки. Выпечь коржи.

КРЕМ: 200 г. сметаны, 1/2 ст. сахара взбить. Обсыпать орехами.

26. "ДЖУЛЬЕТТА"

3 яйца растереть с 1 ст. сахара, 1/2 банки сг. молока, 1 ст. сметаны, 1 ч.л. соды, 2 ст. муки. Выпекать на смазанной сковородке 4 коржа (5-6 ст.л. на корж).

СИРОП ПРОПИТКА: 1 ст. воды, 1,2 ст. сахара прокипятить, остудить, добавить лимонной кислоты по вкусу, 1 ст. коньяка или рома.

КРЕМ: 100-150 г. слив. масла, 1/2 банки сг. молока взбить, сверху посыпать тертым шоколадом.

27. "ПРАГА - 2"

1 ст. сахара растереть с 1 яйцом, 2-3 ч.л. какао, 1/2 банки сг. молока, 1 ст. сметаны, 1/2 ч.л. соды, взбить. Всыпать 1,5-2 ст. муки, выпечь 2 коржа круглых.

КРЕМ: 100 г. масла сливочного, 1/2 банки сг. молока. Покрыть глазурью.

28. "КОФЕЙНЫЙ"

2 яйца, 1 ст. сметаны (200 г.); 1/2 ч.л. соды; 1,25 ст. муки; 0,5 банки сг. кофе или какао.

КРЕМ: 0,5 банки сг. кофе; 200 г. масла.

29. "СЛОЕНЫЙ"

ТЕСТО: 2 ст. муки; 200 г. масла; соль; 1/2 ст. воды; 1 ст.л. лимонного сока. Муку просеять, положить масло и быстро изрубить ножом, собрать горкой, присолить, влить воду с лимонным соком и быстро замесить тесто, завернуть в чистую ткань и поместить в холодильник минут на 30-40. После этого разделите тесто на 6 частей и снова в холодильник на 15 - 20 мин, потом поочередно тонко раскатывайте и укладываете на смоченный холодной водой противень, слегка смазывайте болтушкой (яйцо, смешанное со ст.л. молока и ч.л. сахара). Смазывайте так, чтобы болтушка не попала на края, иначе слойка не будет подниматься, и делайте 5-8 мелких надрезов по всей поверхности коржа и пеките в жаркой духовке 8-10 мин, каждый корж остужаете, покрыв полотенцем, уложите остывшие один на другой, подравняйте края ножом, смажьте кремом каждый корж и присыпьте торт сверху и по бокам присыпкой.

ПРИСЫПКА: толченые крошки от коржей, смешанные с сахарной пудрой, толчеными орехами, апельсиновой цедрой.

30. "МАКОВЫЙ"

1 ст. сметаны; 1 ст. мака; 1 ст. муки или манки; 1 ст. сахара; 1 ч.л. соды; 1/4 ст.л. корицы; 3 яйца; 1/2 ст. топленого масла. Желтки, отделенные от белков, растирают с сахаром добела. Мак немного растолочь, после чего смешивают все это, добавляют муку, масло, соду, корицу, массу растирают до однородного состояния, белки взбитые вводят в растертое тесто, перемешивают сверху вниз осторожно, чтобы не помять белков, наливают в металлическую форму, обмазанную маслом и посыпанную сухарями, верх покрывают метаной, взбитой с сахаром и украшают изюмом.

31. "АДМИРАЛЬСКИЙ"

300 г. маргарина; 1 ст. сахара; 1 яйцо; 3 ст. муки. Замесить тесто и разделить на 3 коржа, испечь. Когда коржи остынут, промазать кремом.

КРЕМ: 300 г. джема или повидла, 200 г. сметаны. Сметану с джемом (вареньем) хорошо взбить.

32. "БЕЗЕ - 2"

Основа торта - лепешки безе, для этого нужно взбить в пышную пену 7 белков, (движения при взбивании должны быть направленны в одну сторону). В момент, когда вы увидите, что белки уже начинают взбиваться, осторожно всыпьте сначала 2 - 3 ч.л. сахара, потом еще 5 и так в общей сложности 63 ч.л. сахара, только в таком случае безе получаются пышными и не осядут. Противень, на котором вы будете печь, предварительно подогрейте, смажьте маслом, а потом выкладывайте небольшими порциями сах.-белков в 3-4 см одну порцию от другой. Выпекайте на среднем жару. Когда безе будут готовы, сделайте крем: 400 г. сл. масла сотрите с 1 банкой сг. молока, можно добавить 2 - 3 ч.л. какао. Возьмите большое блюдо и выложите на него безе в один слой, смажьте кремом, можно пересыпать и измельченными грецкими орехами. Следующий слой и т.д., сверху посыпать побольше орех, можно торт залить шоколадом, растопить 2 плитки (больш.), а сверху положить половинки грецких орехов.

33. "АВСТРИЙСКИЙ"

1 яйцо + 2 ст.л. сахара + 3 ст.л. масла + 1 ч.л. соды (погашенной) + 2 ст.л. меда. Все перемешать, поставить в кастрюлю с кипящей водой и смешать до однородной массы. Снять с бани и добавить 1,5 ст. муки и вылепить 8 шариков. Катать теплыми, при раскатывании посыпать мукой.

КРЕМ: 200 г. масла + 200 г. сгущенки.

34. "СВЕЖЕСТЬ"

ПРОДУКТЫ: 8 крупных или 10 средних яиц, 2 ст. сахара, 2 ст. муки, 0,5 ст. повидла или варенья красного цвета.

ДЛЯ ПРОПИТКИ: 1 ст. воды; 0,5 ст. сахара; сок одного лимона, сок одного апельсина.

ДЛЯ ЖЕЛЕ: 2 ст.л. желатина; 1 лимон, 1 апельсин, 2 ст. жидкости (в 1,5 ст. воды добавить сок лимона и апельсина).

УКРАШЕНИЕ: 1 лимон, 1 апельсин или 2 мандарина; яблоко; вишня (можно консерв.), мармелад или клюква. Испечь два круглых бисквита, для чего взбить 4-5 белков в крутую пену и, постепенно добавляя 3/4 ст. мелкого сахара, сбивать до растворения сахара, затем по одному взбивать желтки, постепенно добавить 3/4 ст. муки (лучше сделать смесь: 1 ст.л. манки, 1 ст.л. мелко просеянных сухарей, остальное - мука), тесто должно напоминать густую сметану, все повторить для второго бисквита, дно формы застелить пергаментом или калькой, обильно смазать жиром, поставить в горячую духовку, печь при t=180 С 20 мин. Первый бисквит перевернуть, остудить и пропитать, смазать вареньем или повидлом, накрыть 2-ым и тоже пропитать. Украсить тонко нарезанными фруктами, дольками апельсина, лимона, залить желе. Бока обсыпать крошкой.

35. "МАКОВЫЙ - 2"

200 г. мака; 8 яиц; 250 г. сахарн. пудры; 50 г. тертой булки; 50-250 г. молотых орех (фундук или грецкий); 1-3 ст.л. меда. Мак прополоскать, вымыть и очистить от загрязнений, залить кипятком, чтобы вода покрыла мак на 2 см, варить около 30 мин на слабом огне, помешивая. Выпаренный, остуженный мак дважды пропустить через мясорубку, попробовать, не ощущаются ли под языком зерна, затем тереть мак деревянным пестиком в макитре, добавляя растопленный мед, молотые сухари и молотые орехи. Вымыть яйца, разбить, вылить в миску, стоящую над паром, и всыпать сахар, взбивая ручной метелкой или миксером, регулируя огонь так, чтобы масса не твердела на стенках миски, а получилась пушистая, густая масса. Когда масса готова, берем из нее 1 чашку на крем, к остальной массе добавляем мак. Тщательно, осторожно мешая, можно добавить ванилин. Форму на торт смазываем маслом, обсыпаем молотыми сухарями и перекладываем в нее маковую массу. Печь сначала 5 мин при t=230 гр.С, а потом уменьшая t до 180-200 и печь еще 35 мин, проверить тонкой щепочкой. Остывший торт разрезаем и смазываем кисловатым вареньем, а потом кремом.

КРЕМ: кружка гоголь-моголь, 1 л. кофе, 250 г. масла, рюмка водки.

36. "НАСТЯ"

3 яйца взбить миксером с 1 ст. сахара до образования пышной массы, влить 1 ст. сметаны, 1 ч.л. соды, гашеной в уксусе + 1,5 ст. муки просеянной. Все перемешать до однородной массы, в тесто для аромата добавить щепотку ванилина или мелко накрошенной корочки апельсина. Разогреть духовку несильно вместе со сковородкой. Сковороду вынуть, смазать маслом и посыпать мукой. Вылить тесто, поставить в духовку примерно на 40 мин, пока не танет коричневого цвета.

КРЕМ: 100 - 150 г. масла взбить миксером с 1/3 банки сгущенки. Чернослив залить на 1 час горячей водой, затем выдавить косточки и мелко - мелко нарезать. Грецкие орехи прокалить на сковороде немного. Когда корж будет готов, дать ему остыть, затем нарезать на 2 коржа , нижний корж смазать обильно кремом, посыпать орехами и черносливом (равномерно), сверху опять смазать кремом и накрыть верхним коржом, верхний корж смазать глазурью.

ГЛАЗУРЬ: 3 ст.л. молока + 1 ст.л. какао + 0,5 ст. сахара поставить на медленный огонь и помешивать минут 30, добавить ст.л. масла и помешивать. Когда остынет, но не совсем, равномерно обмазать корж, дать остыть в холодильнике на ночь, оттаять.

37. "ТЕТЯ ГАЛЯ"

4 желтка + 0,5 ст. сахара + 100 г. масла (мягкого) + 1 ч.л. спирта или водки + 1/4 ч.л. соды + 2 ст. муки. Все перемешать. Печь 2 или 3 коржа.

ПРОСЛОЙКА: 4 белка + 1 ст. сахара взбить (как безе) + 1 ст. грецких орехов.

ПЕЧЬ: на коржи смазать прослойку и печь коржи.

КРЕМ: варить на медленном огне 15 мин. 18 ст.л. молока + 2 - 3 ч.л. какао + 1 ст. сахара. Когда масса остынет, + 100 г. масла, все взбить.

38. "АПЕЛЬСИНОВЫЙ"

ТЕСТО: 8 яиц, 8 ст.л. молотых, неочищенных от кожуры ядер миндаля; 1 апельсин; 1 ст.л. тертых сухарей; 8 ст.л. сахара.

КРЕМ: 4 желтка; 5 ст.л. сахара; 5 ст.л. молока; 1 апельсин; 180 г. сл. масла; 0,1 ванилина; 175 г. сметаны.

УКРАШЕНИЕ: 1-2 апельсина. Желтки 8 яиц с 8 ст.л. сахара растереть миксером или вручную (20 мин), добавить цедру, сок 1 апельсина, миндаль, массу выложить на две одинаковые формы, смазанные маслом и посыпанные мукой.

КРЕМ: желтки, сахар, молоко, сок 1 апельсина и ванилин варить на пару, пока не загустеет, снять с огня и положить кусочек масла, не переставая мешать. Крем выложить на корж и накрыть другим, сверху торт опять смазать кремом, загарнировать сметаной, взбитой с сахаром и дольками апельсина.

39. "ШОКОЛАДНЫЙ"

Крем заварной 400 г; 0,5 пачки какао перемешать; 6 ст. муки; 1 ч.л. соды; 1,7 ст. молока. Все тщательно перемешать и печь на сковороде 3 - 4 ст.л. на сочень. Холодные сочни намазывают кремом, накладывая друг на друга и по бокам. Потом обхлопать сухим какао.

КРЕМ: 2 ст. сметаны; 1 ст. сахара взбиваем.

ПРИМЕЧАНИЕ: сметана д.б. густой; чем больше муки, тем хуже.

40. "ЛЮБИ МЕНЯ"

НАДО: 9 яиц; 0,5 кг слив. масла; 3 3/4 ст. сахара; 300 г. грецких орехов (1 ст. очищенных); 50 - 100 г. водки или коньяка.

1 часть: 9 белков и 3 ст. сахара смешать, не взбивая, и поставить на холод на 1 час, после чего взбить до БЕЗЕ, противень посыпать мукой или положить кальку и выложить взбитые белки на противень небольшими лепешками (размером с 3-5 копеечную монету), поставить в теплую печь и сушить до готовности.

2 часть: 0,5 кг масла и 3/4 ст. сахара растереть до пышности и постепенно подливать желтки, немного взбитые, орехи мелко изрубить или через мясорубку. В сбитую массу высыпать орехи, ваниль по вкусу, 50 г. водки и взбить снова до пышности.

СБОРКА ТОРТА: собирать сразу в посуде, которую подают на стол. Каждую высушенную лепешку смазать кремом и уложить на блюдо, оставшимся кремом смазать всю эту горку, сверху можно украсить оставшимися лепешками или посыпать шоколадом или орехами и поставить на холод.

41. "ЦЫГАН"

2 яйца + 1,5 ст. сахара, 100 г. масла (растопить), 1 ст. кефира; 0,5 ст. черемухи крученой; 0,5 ст. манки; 1 ст. муки; 1 ч.л. соды (немного лимонной кислоты). Разделить на несколько коржей и выпекать.

42. "БУТОРИНСКИЙ"

СОСТАВ: 9 яиц (опыт 6); 0,5 кг. сл. масла; 4 ст. сахара; 500 г. ореха; 75 г. коньяка или водки; 1/2 пачки какао порошка; 1-1/2 пачки ванилина.

ТЕХНОЛОГИЯ: взбить белки с 3 ст. сахара, безе разложить в форме шариков на противень и сушить в электроплите 1-1,5 часа.

КРЕМ: взбить сл. масло с 1 ст. сахара, добавить 9 желтков, тертый орех, ванилин, какао и водку, шарики обмакнуть в крем и плотно уложить.

43. "НАТАШИН"

1 яйцо взбить с 1 ст. сахара, влить 1 ст. сметаны, на сметану 1 ч.л. соды, на соду немного уксуса, загасить, добавить 0,5 банки сгущенки, можно добавить изюм и какао 1 ст.л. с горкой, 1,5 ст. муки. Разделить на 2 коржа и выпекать в "Чуде", каждый корж по 30 мин.

КРЕМ:

1 вар.: 200 - 300 г. масла, 1/2 банки сгущенки, какао по вкусу.

2 вар.: сметана с сахаром.

ПРИМЕЧАНИЕ: 1. пропитать сиропом горячим; 2. коржи укладывать на промасленную кальку и посыпать манной крупой или толчеными сухарями, бока печки тоже смазать и обсыпать манкой.

44. "КАРИНКА"

2 яйца; 2 ст. сахара; 2 ст.л. меда; 100 г. масла мягкого; 2 ч.л.с.- в уксусе; ванилин; 3 ст. муки (тесто д.б. мягким). Тесто разрезать на 11 частей (1 корж для посыпки). Раскатать тонкие коржи, противень посыпать мукой и выпекать коржи.

КРЕМ: 1 банка сг. молока, 250 г. масла.

45. "ИДЕАЛ"

Тесто делается на паровой бане. 50 г. масла сл.; 1 ст. сахара; 3 слегка взбитых яйца. Все размешать, добавить 1 ст.л. меда. Затем в эту разогретую массу соль и соду, держите массу на паровой бане, постоянно мешая, около 10 мин, потом всыпьте 2 ст. муки и, перемешивая, держите еще 5 мин, чтобы масса хорошо прогрелась. Выложите тесто на стол и, пока оно не остыло, подмесите мукой. Разделите тесто на 6 равных частей и раскатайте в очень тонкие коржи, предавая квадратную форму. Выпекайте при 150 С.

КРЕМ: разотрите добела 300-400 г. масла, введите банку сгущенки. Сверху торт обсыпьте крошкой. Поставьте на несколько часов для пропитки, только не в холодильник.

46. "СТАКАННИК"

1 ст. масла; 1 ст. сахара; 1 ст. битых яиц (6 шт.); 1 ст. сметаны; 1 ст. мака или изюма, или черемухи, или орех; 1 ч.л. соды. Все тщательно размешать до консистенции густой сметаны, дать постоять минут 20-30. Выложить на сковородку на промасленную бумагу. Выпекать 25-30 мин, проверить готовность вязальной иглой, если рано румянится, прикрыть влажной бумагой. После того, как будет вынут торт, дать ему остыть в сковороде минут 30 и осторожно из сковороды перевернуть на доску или тарелку. Украсить по своему усмотрению.

47. "КОРОЛЕВСКИЙ"

300 г. л. маргарина; 2 ст. сахара; 5 желтков; 1 ст. сметаны; 1 ч.л. соды; щепотка соли.

1). яйца взбить с сахаром, добавить соду, соль и еще взбивать.

2). маргарин порубить с мукой и смешать с 1) массой, добавлять муки, замешивать тесто. Разделить на 3 части, в одну часть добавить какао-порошок, взбитый с небольшим количеством молока, воды (молока совсем мало). Форму смазать маргарином и тесто размять по форме.

48. "БЕЛОЧКА"

1 ст. сахара 1 ст. сметаны 1 яйцо 1 ч.л. уксуса + 3/4 ч.л. соды 3 ст. муки. Разделить тесто на 2 части, в одну часть добавить 3 ст.л. какао. Испечь 6 коржей.

КРЕМ: взбитая сметана + 1 ст. орех.

Сверху ГЛАЗУРЬ: 8 ст.л. сахара + 4 ст.л. какао + 8 ст.л. молока.

49. "СМОРОДИНОВЫЙ"

1 ст. смородинового варенья
1 ст. сахара
1 яйцо
1 ст. молока
1 ст.л. соды
2,5 стакана муки

Все перемешать, испечь, разрезать на пласты и смазать кремом.

50. "ГУСИНЫЕ ЛАПКИ"

Яйца с сахаром взбейте до увеличения массы в три раза. Замешайте с мукой, массу выложите в круглую форму и выпекайте при t = 210-220 С.

КРЕМ: сахарную пудру, сливки и сливочное масло взбейте до пышной массы, добавьте вино и какао, остывшее бисквитное тесто покройте консервированной вишней, затем слоем крема, а после того, как торт остынет, - слоем шоколада. Бока обсыпьте бисквитной крошкой, верх украсьте оставшимся кремом и поставьте в холодное место.

РАСХОД ПРОДУКТОВ: для теста - 70 г. сахара, 80 г. муки, 2 яйца; для крема - 125 г. сахарной пудры, 155 г. масла, какао 15 г., 10 г. коньяку, 32 г 35% сливок.

51. "ИЗ ЧЕРНОСЛИВА"

200-250 г. муки; 100 г. сахара; 100 г. толченых орех; 2 яйца; 0,5 л. соды, гашеной лимонным соком; 100 г. меда жидкого; сок 1 лимона. Яйца растереть с сахаром, соду перемешать с лимонным соком, добавить мед, замесить тесто, как на оладьи, сковороду обильно смазать жиром, тесто разделить на 4 части и мокрой рукой выложить на сковороду и поставить в печь. Получатся твердые коржи.

КРЕМ: 500 г. чернослива, 1 ст. грецких орех, 200 г. масла (можно вместо масла 1 ст. сметаны), 1 ст. сахара. 1 ст. сметаны, 0,5 ст. сахара взбить, растолочь 1 ст. гр. орех, 0,5 кг чернослива (минимум 5 час. замачивать), затем пропустить через мясорубку, в чернослив и орехи добавить сбитую сметану, все перемешать и смазать коржи.

52. "ПАЙ"

Муку и масло положите в миску, порубите ножом, чтобы получилось как крупа, влейте сметану, смешанную с солью и быстро замесите тесто. Разложите его на смазанный маслом глубокий противень ровным слоем, прижимая пальцами. Поставьте противень с тестом в хорошо нагретую духовку и слегка подрумяньте. Затем выньте, смажьте яблочной начинкой, а сверху залейте ровным слоем смеси для бисквита, снова поставьте в печь, убавив огонь. Когда бисквит зарумянится и пропечется, выньте торт и обсыпьте сахарной пудрой.

ДЛЯ ТЕСТА: 200 г. масла или маргарина, 200 г. сметаны, 3 ст. муки, 1 ч.л. соли.

ДЛЯ БИСКВИТА: 4 яйца, 1 ст. сахара, 1 ст. муки.

НАЧИНКА: 1 ст. яблочного конфитюра или пюре.

ДЛЯ ОБСЫПКИ: 1/2 ст. сахарной пудры.

53. "ДЕНЬ И НОЧЬ"

1). 1 банка сг. молока; 1 ст. масла или маргарина; 2 яйца (белки взбить); 1 ч.л. соды, погашенной уксусом, 1 ст. муки; 0,5 ст. крошки грецких орехов. Смешать все и испечь в форме.

2). 1 банка сг. молока; 1 ст.л. масла или маргарина; 2 яйца (белки взбить); 1 ч.л. соды, погашенной уксусом, 1 ст. муки; 1 ст.л. какао; 1/2 ст. изюма. Все смешать и испечь в форме.

Оба торта (1 и 2) разрезать на 2 пласта каждый и, чередуя, уложить друг на друга. Каждый пласт смазать сметанным кремом (1 ст. сахара взбить с 1 ст. густой отцеженной сметаны), верхний пласт смазать кремом: 50 г. сл. масла смешать с 1 ст.л. сгущеного молока.

54. "БЕЗДЕЛУШКА"

300 г. масла или маргарина; 3 яйца; 300 г. сахара; 300 г. сметаны; 300-400 г. муки; 0,5 кг яблок; 0,5 ч.л. соды. Масло с яичными желтками и 100 г. сахара растереть до получения пышной массы, положить сметану, размешав в ней соду, муку, вымесить тесто до густоты сметаны, переложить в форму и поставить в духовой шкаф для выпечки. Очищенные от кожуры яблоки разрезать на дольки одинаковой величины и поварить в подслащенной воде минуты 3, вынуть, дать стечь жидкости, взбить в густую пену белки с сахаром. Вынуть из духовки готовый корж и охладить, разложить сверху яблоки, залить взбитыми белками, на 15 мин поставить торт в слабо нагретую духовку, чтобы белки подсохли. Вместо яблок можно использовать яблочный мармелад или варенье.

55. "ПОПРОБУЙ"

250 г. муки; 100 г. масла или маргарина; 80 г. сахара; 0,5 кг яблок; 2 яйца; 1 ст.л. сахара; 1 ст.л. крахмала картофельного. Из муки, сахара, масла, желтков замесить тесто и на час поставить в холодное место. Затем тесто раскатать и выложить им форму для торта, оставив края высотой 1-2 см. Яичные белки взбить в густую пену, постепенно всыпать 1 ст.л. сахара и ст.л. картофельной муки. Добавить яблоки, нарезанные небольшими кусочками и выложить в форму с тестом. Выпекать около 40 мин при умеренной температуре.

56. "БЕЛОЧКА - 2"

1 ст. сахара + 1 ст. сметаны + 100 г масла + 1/2 ч.л. соды + 3 ст. муки равно на 6 коржей. В половину можно добавить какао. Наколоть вилкой, тонко раскатать.

КРЕМ: 2,5 ст. сметаны густой + 1 ст. сахара + 2 ст. орех. Сверху полить растопленным шоколадом или глазурью.

ГЛАЗУРЬ: 3 ст. молока + 50 г масла + 4 ч.л. какао + 4 ст.л. сахара кипятить, помешивая, до загустения.

57. "МАРГАРИТА"

2 яйца + 0,5 банки сг. молока + 200 г сахара + 300 г муки + 2 ч.л. соды, гашеной уксусом. Разделить на 2 коржа, испечь. Пропитать кремом, украсить орехами.

КРЕМ: 200 г. сметаны + 200 г. масла + 300 г. орех + 0,5 банки сг. молока.

58. "ЕЛЕНА"

180 г муки + 120 г сл. масла + 1 желток + 100 г сахара + 1 ст.л. рома + 2-3 ст.л. сметаны. Замесить тесто, выпечь 5 коржей, смазать кремом и заглазировать шоколадом. Перед употреблением должен постоять 2 суток.

КРЕМ: 150 г очищенных орех дважды пропустить через мясорубку, залить 50 г горячего молока, 120 г сл. масла + 150 г сахара + ванилин. Вымешать.

59. "НОЧКА"

3 ст.л. какао; 1 ст. сахара; растопить на огне с 3 ст.л. водки + 200 г воды, довести до кипения. Размельчить 200 г. печенья + 3 ст.л. орех + 2 ст.л. изюма. Залить массой печенье с орехами и изюмом. 1 яичный белок с 3 ч.л. сахара взбить и влить в полученную массу, перемешать - в пергамент - на холод.

60. "КРЕМЛЕВСКИЙ"

КОРЖИ: 200 г сметаны, 200 г сл. маргарина потереть на терке, 2 ст. муки, разделить на 6 частей и на 2 часа в холодильник.

КРЕМ:

Белковый: белки 5 яиц взбить без сахара, добавить 3/4 ст. сахара и снова взбить.

Желтковый: желтки 5 яиц растереть с 3/4 ст. сахара, потом добавить 100 г мягкого масла и хорошо растереть.

Лимонный: 1 лимон потереть на мелкой терке с кожурой, добавить 1/2 ст. сахара.

Коржи катаются почти прозрачные, пекутся до рыжего цвета. Кремом намазать: 1-желтковый; 2-белковый; 3-желтковый; 4-белковый; 5-желтковый; 6-лимонный; 7-белковый. Можно любое сочетание, но верхний крем - белковый.

61. "ДОМАШНИЙ"

400 г маргарина и 400 г муки растереть руками, добавить 1 яйцо, 1 ст. воды, немного соли, 1 ч.л. уксуса, испечь тонкие сочни.

КРЕМ: 700 г сгущеного молока, 200 г сливочного масла сбить добела. Полученным кремом переложить готовые сочни, обровнять торт, под пресс на 5-6 часов.

62. "НАХОДКА"

200 г. сливочного масла растереть добела, всыпать 200 г сахара с толченой ванилью и корицей (по 2 г), смешать. Прибавить 3-4 яйца и мешать до тех пор, пока смесь не будет рыхлой, всыпать постепенно 200 г муки, размешать, чтобы тесто было ровное, без комков, испечь в духовке 2-3 лепешки. Готовые лепешки пропитать сиропом, смазать кремом, сверху украсить помадками или цукатами.

СИРОП: 100 г сахара прокипятить с 1 ст. воды, влить в сироп 4 ложки ароматного вина, водки или коньяка, снять с огня, остудить.

КРЕМ: 2 ст.л. густого сиропа и 2 свежих белка мешать в тарелке до тех пор, пока не образуется густая светлая масса.

63. "ЛИМОННЫЙ ПАЙ"

Масло и муку нарубить, добавить сахар, соль, соду, сметану и замесить тесто, выложить его в форму равномерным пластом с краями высотой в 2 см, пласт в нескольких местах наколоть вилкой и испечь (до получения светло-золотистого цвета). Испеченную форму из теста заполнить кремом.

КРЕМ: желтки растереть с сахаром + лимонный сок, цедру и картофельную муку (крахмал), все хорошо перемешать и разбавить холодной водой (1/2 ст.), затем массу залить кипятком и, непрерывно помешивая, варить на слабом огне, пока крем не загустеет. Остывшим кремом заполнить испеченную форму из теста, белки круто взбить с сах. пудрой, осторожно смешать с 1 ч.л. лимонного сока, выложить на крем, разгладить или сделать узор ножом и поставить в негорячую духовку, чтобы глазурь подрумянилась.

ТЕСТО: 250 г. муки; 100 г. масла; 50 г. сметаны; 1/4 ч.л. соды; щепоть соли; 1 ст.л. сахара.

КРЕМ: 3 желтка; сок 1 лимона; цедра с половины лимона; 200 г. сахара; 1,5 ст.л. крахмала; 2 ст. кипятка.

ГЛАЗУРЬ: 3 белка; 100 г. сахарной пудры; 1 ч.л. лимонного сока.

64. "БЕЗ ИМЕНИ"

ТЕСТО: 2-3 ст. муки; 1 ст. масла; 1 ст. сметаны; 1 ст. сахара; 3 желтка. Раскатать лепешки как можно тоньше и печь.

КРЕМ: 300 г ирисок, 1-1,5 ст. молока; 0,5 ч.л. соды. Все кипятить 15-20 мин. Добавить 200 г. масла, 0,5 ст. сахара, еще кипятить 20 мин. Горячим кремом промазать сочни, а на верхний поставить груз.

65. "НЕЗНАКОМКА"

3 яйца; 1 ст. сахара; 0,5 банки сгущенки; 1 ст. сметаны; 1 ч.л. соды; 2 ст. муки. Добавить изюм.

66. "ЧАК - ЧАК"

7 яиц; 0,5 ч.л. соды; 0,5 ч.л. соли; 2 ст.л. круто заваренного чая (теплого); 3 ст. муки.

ТЕСТО: как на пельмени, нарезается мелко, печется в жиру. 1 ст. меда; 1 ст. сахара; 0,5 кг орехов. Все перемешать и залить полученные шарики. Придать массе любую форму, поставить на холод.

67. "СКАЗКА - 1"

3 яйца, 1,5 ст. сахара взбить + 1,5 л. сл. масла. Взбить 1,5 ст. сметаны, разделить на 3 части.

1 ЧАСТЬ: всыпать 0,5 ст. размельченных орех, 0,5 ст. муки, 0,5 ч.л. соды.

2 ЧАСТЬ: 0,5 ст. изюма, 0,5 ст. муки, 0,5 ч.л. соды.

3 ЧАСТЬ: 0,5 ст. сухого мака, 0,5 муки, 0,5 ч.л. соды.

КРЕМ: 200 г. масла, 1 банка сг. молока.

68. "СКАЗКА - 2"

100 г. маргарина; 1 ст. сахара; 1 ст.л. меда; 2 яйца; 2 ч.л. соды; 3 ст. муки. Растопить маргарин, добавить сахар, мед, яйцо и держать на огне, помешивая до получения пены. Снять с огня, всыпать соду, размешать до образования густообразной массы, всыпать муку, замесить тесто и разделить на 8 частей, раскатать до нужной формы и выпекать. Противень густо посыпать мукой.

КРЕМ: 300 г. масла; 1 банка сг. молока.

69. "ВОДОЛАЗ"

3 ст. муки; 300 г. маргарина рубить, затем взбить 3 яйца и свежих дрожжей 75 г. Сделать колобок, опустить в воду. Как всплывет - обсушить полотенцем, вкатать 1 ст. сахара. Испечь 3 коржа, как остынут, смазать кремом.

КРЕМ: 0,6 кг сметаны, 2 ст. сахара взбить.

70. "МАША"

2 яйца; 1/2 банки сг. молока; 200 г. маргарина; 0,5 ч.л. соды, погашенной в уксусе; 1 ст. муки, можно больше. Перемешать и выпекать 40-50 мин. Разделить на 3 части.

КРЕМ: 0,5 банки сг. молока; 0,5 л. какао; 200 г. масла.

71. "ЛИДА"

ТЕСТО: 4 яйца взбить с 1 ст. сахара до пены + 1 ст. муки, 0,5 ч.л. соды, погашенной в уксусе. Перемешать, тесто жидкое. Выпечь 3 коржа.

КРЕМ: 1 ст. сметаны; 0,5 ст. сахара; немного орех.

72. "ЛАКОМКА"

ТЕСТО: 2 ст.л. меда; 1 ч.л. соды; 1 ст. сахара; 0,5 ст. растопленного сл. масла; 2 яйца; 2,5 ст. муки.

КРЕМ: 400 г. сметаны; 1 ст. сахара взбить. Мед растопить + соду и как поднимется пена, снять с огня. Постепенно всыпать сахар, масла, яйца, муку, разделить тесто на 4 части, на промасленной кальке сформировать коржи.

73. "ГРИЛЬЯЖ"

3 яйца (желтки); 200 г. масла; 100 г. сахара; 0,5 ч.л. соды; 1 ст. гр. орех; 300 г. муки; 1 банка сгущенки. Яйца растереть с сахаром и содой + масло + орехи + мука, перемешать, разделить на 3 части, выпекать.

КРЕМ: сгущеное молоко варить 1,5 часа.

74. "ИНДИАНА"

6 яиц; 150 г. сахара; 100 г. муки; ваниль; масло для смазки формы, 250 г. взбитых сливок; шоколадная глазурь. Печь на среднем огне, когда остынет - горизонтально разрезать острым ножом пополам, в обеих половинках сделать по глубокой выемке, наполнить взбитыми сливками и сложить вместе, покрыть шоколадной глазурью.

75. "ОРЕХОВЫЙ"

КОРЖИ: 3 яйца; 3 ст.л. сахара; 3 ст.л. подсолнечного масла; 1/2 ложки меда; мука - тесто, как на пельмени.

КРЕМ: 0,5 л молока + 250 г. сахара довести до кипения, добавить 80 г. орех, пропущенных через мясорубку, остудить и добавить 300 г. масла.

76. "ПРАЗДНИЧНЫЙ"

Разотрите добела желтки 6 яиц и ст. сахара, добавить ванилин, 1,5 ст. сметаны и 2,5 ст. муки. Перемешать, сбить в крепкую пену 6 белков, постепенно добавляя 3 ч.л. сахара, чтобы белки не оседали. Взбитые белки осторожно выложить в приготовленную массу и перемешать движением сверху вниз. Смазать маслом форму, посыпанную сухарями и выпекать 20-25 мин в нежаркой духовке. Готовый торт выложить на блюдо и обсыпать сах. пудрой, можно залить его помадкой.

ПОМАДКА: вскипятить 1/2 ст. молока, всыпать ст. сахара, добавить ванилин и немного поварить. Помадка готова, если капля кипящей помадки, брошенная в стакан с холодной водой, оседает на дно в виде лепешки. В горячую массу добавить ч.л. сл. масла и, размешав, залить остывший торт. Украсить торт цукатами, ягодами из варенья, орехами.

77. "ПОЛЬ РОБСОН"

2 яйца; 3/4 стакана сахара; 1 ст. засахаренного меда; 1/2 ч.л. соды, гашеной в уксусе; 3 ст. муки.

Яйца + сахар - растереть + мед, мука, сода. Замесить тесто, выдержать тесто на холоде 12-24 часа, разделить на 4 коржа, выпекать до золотистого оттенка. Готовые коржи переслоить кремом.

КРЕМ: 400 г. сметаны; 150 г. сахара + орехи. Торт выдержать на холоде.

78. "ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ"

На огонь 1,5 ст. воды + 150 г. сл. масла и, когда закипит, всыпать 1,5 ст. муки, помешивая. Тесто остудить, взбить поочередно 6 яиц. Заварное тесто класть на противень, смазанный маслом, продолговатыми небольшими колбасками.

КРЕМ: 2 ст. холодной сметаны + 1 ст. сахарного песка. Испеченные пальчики обмакнуть в крем и сложить на блюдо поленницей, сверху посыпать какао или тертым шоколадом.

79. "ИЗ ПЕЧЕНЬЯ"

3 яйца; 1 ст. сахара; 14 шт. печенья; 0,5 ч.л. ванильного сахара; 1 ч.л. панированных сухарей; 3/4 ст. толченых орех. Белки взбить + сахар (хорошенько), мелко покрошить и истолочь печенье, смешать с орехами. Положить все в белки + ванильный сахар. Хорошо перемешать, выложить тесто в сковородку, смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Поставить в предварительно разогретую духовку, выпекать 45 мин при t=180-200, остудить и украсить кремом, перед подачей часа на 2 или больше - в холодильник.

80. "ИЗ ГЕРКУЛЕСА"

Растереть яйца с размягченным маргарином, сахаром, ванилином, щепоткой соли, 2 ст. подсушенного в духовке "геркулеса". Выложить массу на сковороду, покрытую промасленной бумагой, выпекать при t = 200 С. Подавать остывшим со сливками или молоком.

НАДО: 2 яйца; 100 г. маргарина; 1 ст. сахара; ванилин; соль; 2 ст. “геркулеса".

81. "СЕМИСТАКАННИК"

Особенностью рецепта этого торта является то, что продукты измеряются не граммами, а стаканами.

1 ст. яиц взбить с 1 ст. сахара. Добавить 1 ст. маргарина, 1 ст. сметаны и 0,5 ч.л. соды. Затем всыпать 1 ст. муки, 1 ст. сухого молока и 1 ст. крахмала. Все тщательно перемешать, выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, выпекать при средней температуре. Крем можно использовать любой.

82. "ЗИМА"

500 г. сметаны; 500 г. сахара; 1 ч.л. соды; 3 ст. муки. Тесто разделить на 3 части и выпекать.

КРЕМ: 0,5 литра молока и 0,5 кг сахара варить до светло - коричневого цвета. Снять с огня, добавить 300 г. слив. масла.

83. "НЕЖНЫЙ"

2 ст. сметаны; 1,5 ст. сахара; 2 яйца; 3 ст.л. водки; 3 ст.л. крахмала; 1,5 ч.л. соды, погашенных уксусом, муки, как на оладьи. Одну половину с какао. Испечь 4 коржа, промазать кремом.

КРЕМ: 2 ст.л. муки смешать с 125 г. молока, вскипятить, все смешать со 100 г сахара, все взбить, добавить 1 ложку коньяка или водки, все вскипятить.

84. "ПЕРВОКЛАШКА"

100 г. маргарина; 1 банка сгущенки; 1 ст. муки; 2 яйца; 2/3 или 1/2 ч.л. соды; 1 ч.л. уксуса. Замесить тесто, выпекать тонкими коржами, потом готовые коржи пропитать кремом.

КРЕМ: взбить 0,5 ст. сахара, 0,5 ст. сметаны до однородной массы, смазать верхний корж глазурью.

ГЛАЗУРЬ: готовить на огне, чтобы масса не кипела. 50 г. маргарина; 0,5 ст.л. муки; 5 ст.л. сахара (сахар должен разойтись); 2 ст.л. молока (сметаны); 1 ст.л. какао. Верх украсить.

85. "ТОРТИК"

2 банки майонеза; 4 яйца; 10 ложек сахара; 10 ложек муки; чуть - чуть соли и соды. Все перемешать и выпекать.

86. "КРУЧЕНЫЙ"

200 г. маргарина растопить, добавить 2 яйца, 1 ст. сахара, 1 ч.л. соды, мука. Замесить густо и пропустить на мясорубке. 1/2 часть теста положить, смазать вареньем - лучше крученой смородиной и накрыть вторым слоем теста.

87. "АЛЕНУШКА"

1/2 ст. сметаны, 1 ст. сахара; 100 г. сл. масла; 2 желтка; 1/4 ч.л. соды и соли; щепоть ванилинового сахара; 4 ст. муки. Осторожно смешать до состояния мелкой крошки. Разделить массу пополам, одну часть выложить на сухой противень слоем в 1 см, сверху выложить начинку - варенье или тертые на терке яблоки или рубленный изюм. Положить поверх начинки вторую часть теста. Поставить торт в нежаркую духовку минут на 30. Оставшиеся белки взбить в крепкую пену, добавляя понемногу 3 ч.л. сахара. Испеченный торт быстро покрыть взбитыми белками и поставить в духовку на 15 минут.

88. "ПАЛОЧНЫЙ"

3-4 яйца; 1 ст. молока; 1 ч.л. соды. Тесто делается крутое, раскатать толще, чем на лапшу и разрезать, как спички. Варить палочки в любом жиру.

ЗАЛИВАТЬ: 1 ст. меда; 1 ст. сахара; вскипятить, кипятить 4-5 минут, затем хорошо перемешать, завернуть в кальку и придать форму.

89. "БЫСТРЫЙ"

1 ст. простокваши; 1 ст. сахара; 1/2 ч.л. соды; 2,5 ст. муки; 100 г. маргарина; 2 яйца. Смешать и выпекать.

90. "МЕЧТА"

100-150 г. сл. масла; 1/2 или 3/4 ст. сахара; 2-3 яйца (желтки), все растереть и прибавить 1-2 ст.л. сметаны; 1/2 ч.л. соды развести в ст.л. разведенного уксуса; 1,5 ст. муки. Все замесить и разделить на 3-5 колобков, испечь сочни: взять холодную сковороду, смазать сливочным маслом и на ней размять колобок в виде коржика и поставить в жаркую духовку, печь. Так сделать с остальными. Чтобы коржи не поломались, сковороду опрокидывать на доску или стол. 2-3 белка сбить с 1/2 или 3/4 ст. сахара или сахарной пудры, 2 ст.л. сиропа любого варенья, все взбить и промазать торт.

91. "КИСЛЫЙ"

1 ст. молока, 4 яйца; 3/4 ст. масла жидкого, растопленного; 1 ст. сахара; 1/2 палочки дрожжей; 1 ст. изюма. Завести как на густые оладьи, когда поднимется, развести в очень небольшом количестве молока (2 ст.л.), 1/2 ч.л. соды, 1/2 порошка ванилина. Все хорошо вымесить и выложить в форму, предварительно смазанную маслом и посыпанную сухарями или манной крупой. Дать в форме хорошо подняться, а затем печь 1 час или 55 мин.

КРЕМ: 0,5 литра молока; 200 г. сахара, кипятить.

92. "МАРМЕЛАДНЫЙ"

200 г. муки; 2 ст.л. сахара; 2 ст.л. меда; 1 яйцо; 1 ст.л. топленого масла; 1/2 ч.л. соды; 250 г. мармелада; 100 г. грецких орехов; соль. Просеять муку, сделать посередине углубление, положить сахар, мед, 1 яйцо, ложку топленого масла, 1/2 ч.л. соды, посолить. Замесить тесто, раскатать 6 кругов и испечь в форме торта, на следующий день переложить их мармеладом. Сверху и вокруг тоже помазать мармеладом и посыпать слегка поджаренными, изрубленными орехами.

93. "ЭКОНОМНЫЙ"

3 яйца; 1 ст.л. сл. масла; 1 ст. сахара; 1 ст. муки; 1 ст. молока; 2 ст. мармелада.

ДЛЯ КРЕМА ОРЕХОВОГО: 200 г. грецких орех; 100 г. молока; 5 г. сахара; 1 желток; ваниль; ром. Растереть 1 ст.л. масла с 1 ст. сахара и 3 желтками, которые кладутся по одному, постепенно прибавлять, чередуя их, муку, молоко в размере 1 ст. Напоследок положить взбитые в пену белки. Когда готов, на 3 слоя, полить сахарным сиропом с ромом, намазать нижний слой абрикосовым мармеладом, покрыть его слоем, затем намазать ореховым кремом, опять слой торта. Сверху мармелад и посыпать орехами, жареными в сахаре.

94. "РИЖСКИЙ"

2 ст. сметаны; 2 ст. сахарного песка; 4 яйца; 3 ст. муки; 1 ч.л. соды. Желтки растереть с сахаром добела, белки взбить и частями смешать с желтками. Затем все остальное, быстро высыпать муку, смешанную с содой, и 1/2 порошка ванилина.

ТЕСТО: на 3 части, в одну - 2 ч .л. какао (белое - коричневое - белое), из 200 г. застывшего сливочного масла нарезать мелкие кусочки и натыкать глубоко в тесто так, чтобы сверху его не было. Печь 50-55 мин, дать остыть, сверху крем.

КРЕМ: 200 г. масла; 1/2 ст. молока; 1 ст. сахара; 1 яйцо; 1 пакет ванилина; 3 ст.л. ликера. Сахар с яйцом растереть + молоко, на огонь до кипения, охладить, взбить масло и добавить помаленьку в смесь.

95. "НАПОЛЕОН - 2"

1 пачка маргарина 250 г.; 2 ст. муки, 1 яйцо, щепоть лимонной кислоты, соль, меньше 0,5 ст. воды. На стол насыпать 2 стакана муки и пачку маргарина посечь ножом. В воде смешать яйцо с лимонной кислотой, всю смесь влить в тесто и сечь ножом, тесто колобками накатать штук 7 руками и положить на холод минут на 30 или в морозильник, каждый колоб раскатать в лист. Печь до зарумянивания, снять, коржи обровнять, смазать кремом, сверху посыпать крошкой.

КРЕМ: взбить 300 г. слив. масла и банку вареной сгущенки.

96. "СМЕТАННЫЙ"

2 яйца; 200 г. масла (маргарина); 1 ст. сахара; 1 ст. сметаны; соды; 1,5 ст. муки.

КРЕМ: варенье.

97. "МАННЫЙ"

1 ст. сметаны; 1 ст. манки; 1/2 ч.л. соды; 1/2 пачки маргарина; 1 ст. сахара; 3 - 4 яйца; горсть муки. Все смешать и выпекать.

98. "СНЕЖНАЯ ГОРА"

КРЕМ: 6 творожных сырков; 200 г. слив. размягченного масла; 1 ст. сахара; все это взбить. Взять печенье (500 г. целых), обмакнуть в молоко и положить прямоугольником: 5 печений в длину и 3 в ширину, сверху слой крема, потом печенье, и т.д. Последний слой печенья: всего 5 штук положить в середину и сверху крем. Все это раскладывается на полиэтилене. Когда все разложено, надо боковые поднять и соединить вверху (получится типа шалашика). Положить в холодильник, потом сделать глазурь из одной шоколадки, остудить и залить.

99. "МОРКОВНЫЙ"

2 яйца; 1,5 ст. сахара; 1/2 ч.л. соды погасить; 1 ст. тертой моркови; 250 г. маргарина растопить; 1,5 ст. муки (густота оладьевого теста).

КРЕМ: сметана, взбитая с сахаром.

100. "РЕЗИНОВЫЙ"

3 ст. кефира; 3 ст. сахара; 3 ст. муки; 2,5 ч.л. соды; 5 ст.л. какао. Все перемешать. Разделить на 3 сочня. Промазать вареньем.

Успехов и приятного аппетита !